
INSALATA DI GAMBERETTI ALLA PORTOGHESE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti (freschi, surgelati o in scatola),
- mezza tazza di maionese,
- tre cucchiaini di panna,
- un cucchiaino di whisky,
- un cucchiaino di porto,
- un cucchiaino di tomato ketchup,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 50 g di olive nere snocciolate,
- un grosso cespo di lattuga.

Lavate i gamberetti sotto l'acqua corrente, fateli lessare per 5 minuti, poi scolateli e teneteli da parte. Mescolate delicatamente in una ciotola la maionese e la panna, quindi unitevi, sempre rimestando, il whisky, il porto, la tomato ketchup, il prezzemolo tritato, le olive pure tritate e i gamberetti. Mettete il tutto in frigorifero per almeno 1 ora. Poco prima di servire, lavate molto bene il cespo di lattuga, facendo attenzione a non rovinarlo, lasciatelo sgocciolare, quindi apritelo, ricavandone una specie di coppa che adagerete in una insalatiera. Riempite la "coppa" con l'insalata di gamberetti e servite.